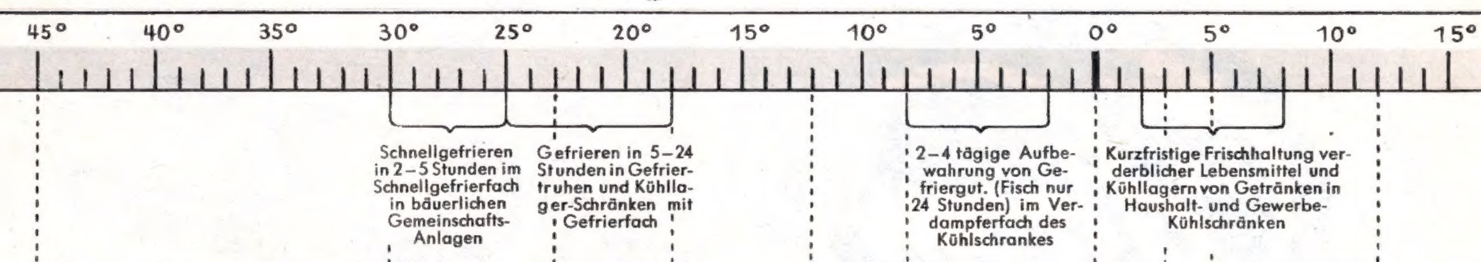


DER Strom
2
1958
9. JAHR

Tiefkühlen - Gefrieren - Kühlen



Diese Skala gibt eine Übersicht der verschiedenen Begriffe bei der Lebensmittel-Frischhaltung durch Kälte.

Eine Erkenntnis lehrt: Jede Kette ist so stark wie ihr schwächstes Glied. Dies gilt in vollem Umfange auch für die sogenannte Kühlkette, also die Frischhaltung unserer hochwertigen, leicht verderblichen Nahrungsgüter. Dieses Ziel wird auf vielen Wegen erreicht. Es ist nicht nur aus Gründen gleichbleibender gesunder Ernährung von Wichtigkeit, sondern auch für den einzelnen wie für die gesamte Volksvorratswirtschaft von wesentlicher Bedeutung. Weder in der Vorratswirtschaft im Großen noch im Einzelhaushalt dürfen Werte verlorengehen. Ware kostet Geld — und Geld muß man sinnvoll verwalten. Die Elektro-Kühltechnik hat alle Voraussetzungen dafür geschaffen: In riesigen Kühlhäusern lagern unsere Nahrungsgüter, die vom Land, vom Wasser und aus Übersee schon gekühlt hineinströmen. Von dort aus reisen sie per Schiene oder Straße zum Großhändler und Einzelhandel weiter, die in Gefrieranlagen oder -Truhen und in Verkaufstheken die Ware genußfrisch für uns bereithalten. Hier reißt leider vielfach die Kühlkette ab, wenn infolge falscher Lagerung in Küche, Keller oder Vorratsraum, oder sogar auf dem Fensterbrett, durch Wärme und Feuchtigkeit die empfindlichen Nahrungsmittel an Wert verlieren, ja oft ungenießbar werden. Die Elektrokühlung bietet uns alle Möglichkeiten, dies zu verhindern: auf dem Lande hat sich die Frischhaltung in Gemeinschafts-Gefrieranlagen oder in Einzeltruhen unerwartet rasch verbreitet und wird in Zukunft wohl alle Lücken schließen.

Wir alle müssen uns schon als fortschrittliche denkende Menschen mit diesen Problemen beschäftigen*, so wie wir auch die richtige Behandlung der Tiefkühlkost, die uns heute schon laufend in vielen Städten angeboten wird, kennen müssen, um Fehler zu vermeiden und Geld zu sparen.

Ihr Elektrizitätswerk unterrichtet Sie über alle Fragen genau und wird Interessenten in Stadt und Land, in Gewerbe und Handel auf Grund der vielseitigen Erfahrungen bei der Anschaffung von Kühleinrichtungen und Kühlschränken gerne fachmännisch und ohne Kosten für Sie beraten. **Wer richtig plant, spart Zeit, Ärger und Geld!**

* Beschaffen Sie sich das kürzlich erschienene „abc für das Einfrieren von Frischerzeugnissen" von Ihrem EVU oder über den Energie-Verlag, Heidelberg, Rohrbacher Str. 128. Diese 42 Seiten umfassende, reich illustrierte Broschüre mit 10 übersichtlichen Tabellen und praktisch erprobten Rezepten ist ein guter Ratgeber für Sie (Einzelbestellungen beim Verlag gegen Voreinsendung von DM 2,60).



Im temperaturgeregelten Kühlwagen reisen die empfindlichsten Güter wohlverwahrt — ob in gemäßigten Breitengraden oder durch tropische Länder in moderne Kühlhäuser.



Empfindliche Konditorwaren stehen, richtig gekühlt, zur Auswahl auf dem Präsentierteller. Verluste fallen fort, gutes Aussehen und Wohlgeschmack bleiben erhalten.



Im Metzgerladen oder Feinkostgeschäft bietet sich uns die Ware, in Schnellbedienungstheken wohlverwahrt, an.





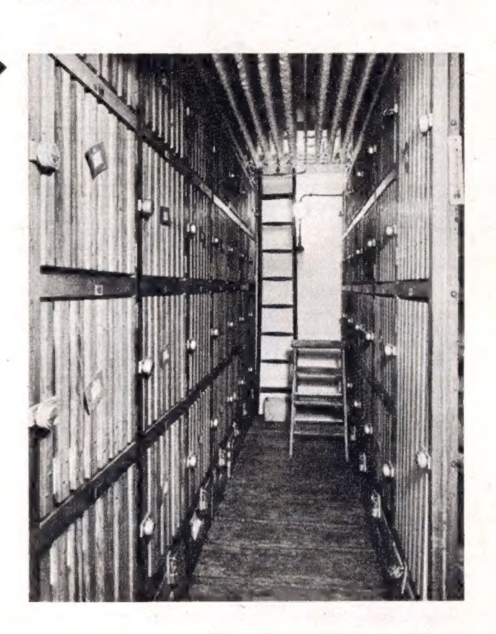


▲ *Ein auf Kühlschlangen gespeicherter Eisvorrat gestattet die Berieselung der Milchkannen mit Eiswasser. Die Milch ist in kurzer Zeit auf + 4 bis 5° heruntergekühlt. Dadurch trägt der Bauer dazu bei, daß heute eine hochwertige Rohmilch verarbeitet werden kann.*

▲ *Appetitlich und hygienisch verpackt entnehmen wir im Selbstbedienungsladen den Kühltheken die gewünschte Ware.*

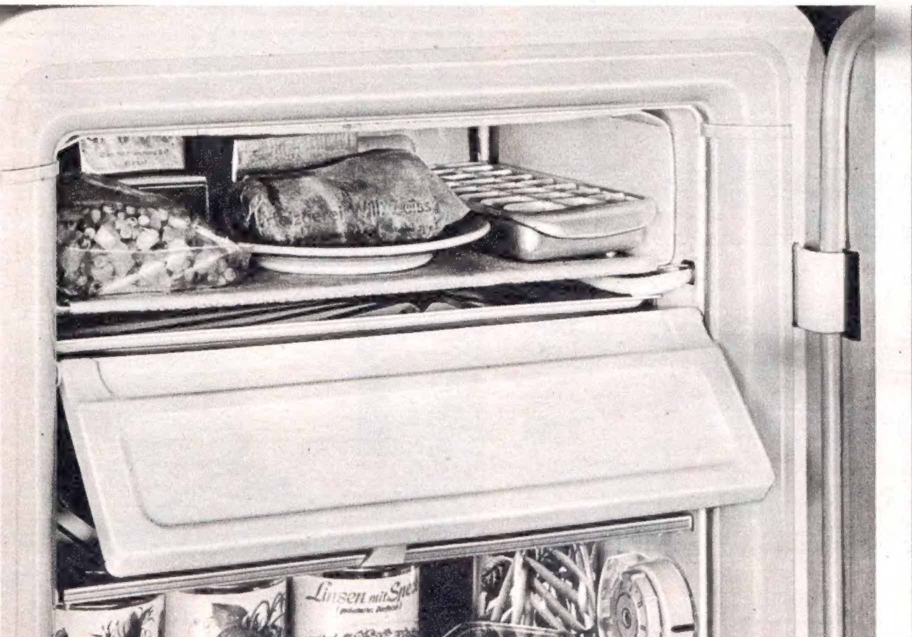


◀ *In ländlichen Gemeinschafts-Gefrieranlagen als Warm- oder Kaltraumanlagen gebaut, in Truhen- oder Schrankform, halten die Bauern in übersichtlichen Fächern ihre Vorräte an Fleisch, Wurst usw. genußfrisch und in zweckmäßigen Portionen verpackt.* ▶



Moderne Kühlschränke verfügen über ein Gefrierfach, in dem die Hausfrau auch Tiefkühlkost, also hochwertige Frischkost, einlagern kann. Ein Kühlschrank ist auch sonst die ideale Speisekammer für jeden Haushalt wie für den Einzelhaushalt Älterer oder Berufstätiger. ▼

Frischhaltung in der Einzeltruhe ist nicht nur für den Bauern wertvoll, sondern bedeutet auch für das Gewerbe (Konditor, Bäcker), für Pensionen, Gaststätten eine wertvolle Hilfe: Stoßbetrieb läßt sich mühelos bewältigen, für die Bewirtung der Gäste ergeben sich neue Möglichkeiten. ▼





Hausherr muß sie in der Wohnung dulden

Waschmaschine gehört dazu

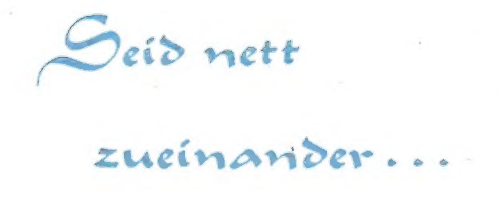
„Die Verhältnisse haben sich geändert"

HERFORD, 4. Aug. (og). — **„Moderne Waschmaschinen sind eigens zum Gebrauch in der Wohnung eingerichtet und schon in ihrer äußeren Form so gestaltet, daß sie in die Einrichtung einer Küche bzw. eines Badezimmers passen. Feuchtigkeitsschäden sind bei der Benutzung solcher neuzeitlicher Elektro-Waschmaschinen ebensowenig zu befürchten wie Vibrationserscheinungen oder Belästigungen der übrigen Einwohner durch Geräusche."**

Mit dieser Begründung hat das Amtsgericht Herford entschieden (9C 144/56), daß ein Hausbesitzer seinem Mieter die Benutzung einer modernen Elektro-Waschmaschine in der Wohnung nicht verbieten kann. Der Vermieter könne sich nicht darauf berufen, daß seine Mieter nach dem schriftlichen Mietvertrag ausschließlich zur Benutzung der Waschküche verpflichtet seien, die sie in der Vergangenheit auch tatsächlich benutzt hätten.

„Die Verhältnisse haben sich eben, seitdem diese neuzeitlichen Elektro-Waschmaschinen auf dem Markt erschienen sind und sich durchgesetzt haben, grundlegend geändert. Die Bedenken, die früher den Hauswirt zu der Forderung berechtigten, daß nur in der Waschküche gewaschen wird, sind nunmehr weggefallen."







Die Frage des Waschens in der Wohnung ist seit je ein beliebtes Streitobjekt zwischen Hausbesitzer und Mieter gewesen. Es ist dabei manchmal zu recht unliebsamen Szenen gekommen. Als die modernen elektrischen Waschmaschinen immer weiter vordrangen, war es zwangsläufig gegeben, daß sich auch die Gerichte mit diesem für jeden Haushalt wichtigen Problem beschäftigen mußten.

Die Entwicklung zum Elektro-Haushalt hat inzwischen alte Vertragsklauseln über Bord geworfen, und nach den vorliegenden Gerichtsurteilen ist klipp und klar zu erkennen: Der Hausbesitzer kann dem Mieter das elektrische Waschen in Küche und Bad nicht verbieten. Die Gerichte verweisen dabei auf die außerordentliche Erleichterung für eine Hausfrau, vor allem mit Kindern, wenn sie das Waschen neben allen anderen Hausarbeiten so nebenbei verrichten kann. Nach einem Dortmunder Urteil wird es sogar ausdrücklich gestattet, Wäsche in der Wohnung zu trocknen, jedenfalls was kleine und Kinderwäsche anlangt, wenn für eine ordentliche Entlüftung der Wohnung gesorgt wird. Damit ist der Weg frei für das elektrische Waschen! Für jeden Haushalt in Stadt und Land und jeden Geldbeutel gibt es eine zweckmäßige Lösung, wie es unsere Bilder zeigen:



◀ *Ein geräumiges Bad bietet der Hausfrau den Vorteil, die Wäsche an Ort und Stelle gleich trocken zu schleudern und unter Umständen bis zum Bügeln dort noch kurze Zeit trocknen zu lassen.*



▲ *Der Vollautomat fügt sich harmonisch in eine vorbildlich ausgestattete Küche ein und entlastet die Hausfrau bis auf wenige Handgriffe völlig.*

Die halbautomatisch arbeitende Trommelwaschmaschine, gleich neben der Spüle, ist in einer Küche kein Fremdkörper mehr: sie gliedert sich mit ihrer sinnvollen Bauform organisch in die Küche ein. ▼

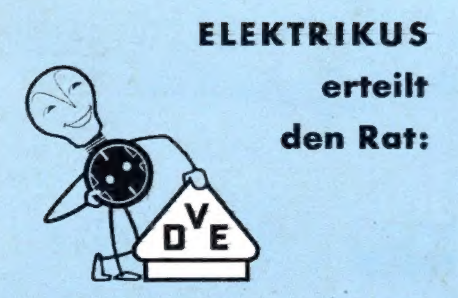


Für eine Waschmaschine und Kleintrockenschleuder ist auch im kleinen Haushalt Platz. ▼



Für den Landhaushalt gibt es robust gebaute Waschmaschinen, elektrisch- oder kohlebeheizt, die in Verbindung mit einer entsprechenden Trockenschleuder die Arbeit wesentlich vereinfachen und Zeit sparen. ▼





ELEKTRIKUS erteilt den Rat:

Laßt prüfen, ob in Küch' und Bad die Schutzvorschriften eingehalten! Dann könnt ihr unbekümmert schalten.

Elektrizität ist narrensicher, wenn Elektrogeräte und Installationsanlage in Ordnung sind, d. h., den Sicherheitsvorschriften des Verbandes Deutscher Elektrotechniker (VDE) genügen.

Aber selbst wenn ein Gerät durch Abnutzung oder unvorsichtiges Hantieren schadhaft werden sollte, — der Schaden muß selbstverständlich vom Elektrofachmann sofort behoben werden — wird es noch keineswegs zu einer Gefahrenquelle, wenn die Installation vorschriftsmäßig ausgeführt ist. Denn in den Installationsbestimmungen sind für Räume, in denen die Berührung von spannungsführenden Geräteteilen zu einer Gefahr für den Menschen werden könnte, Schutzmaßnahmen vorgeschrieben, die für eine sofortige Abschaltung sorgen.

Zu diesen Räumen gehören im Haushalt **Küche, Bad und Waschküche,** weil ihre Fußböden fast ausschließlich aus Terrazzo, Steinholz, Zement, Fliesen oder Kunststoffen bestehen und diese Materialien elektrisch leitend sind, besonders nach feuchtem Aufwischen. Darüber hinaus faßt man Zapfstellen oder die Wasserleitung an. Menschen, die mit der Spannung in Berührung kommen, würden also den elektrischen Strom beinahe ungehindert über ihren Körper zur Erde ableiten. Was sich im Wohnzimmer mit Holz- oder Linoleumfußboden beim Anfassen einer Tischlampe mit schadhafter Isolation als Kribbeln oder leichter Schlag bemerkbar macht, könnte in der Küche oder im Bad bereits zu einer ernsten Gefahr werden.

Deshalb sind für diese Räume **Steckdosen mit Schutzkontakten,** dem Laien unter dem Begriff „Schuko" bekannt, vorgeschrieben. Der richtig verlegte Schutzschalter ermöglicht es, daß schadhafte Geräte durch Sicherungen oder Schutzschalter abgeschaltet werden.

In diese Steckdosen passen nur Schutzkontaktstecker, mit denen neuerdings — ebenfalls gemäß VDE-Vorschrift — alle Haushaltgeräte ausgestattet werden.

Daher sollte von allen Hausfrauen folgendes beachtet werden:

Lassen Sie Küche, Bad und Waschküche auf vorschriftsmäßige Installation durch einen Fachmann überprüfen! (Auch in Neubauten trifft man leider des öfteren grobe Verstöße an.)

Verwenden Sie in diesen Räumen nur ordnungsgemäß mit Schutzkontaktstecker versehene Geräte! Alte Geräte (einschließlich Tisch- und Stehleuchten) durch Auswechseln des Steckers oder durch einen Überbrückungsstecker für die Schutzkontaktsteckdose „passend" zu machen, ist gröbster Leichtsinn und bringt unter Umständen Menschen in Gefahr.

Ebenso sind 2-adrige Verlängerungsschnüre in diesen Räumen unbedingt zu vermeiden, da sie die Schutzmaßnahmen unwirksam machen.

Bei Beachtung dieser Ratschläge werden Sie weiterhin unbesorgt und zu Ihrer Freude und Annehmlichkeit alle Ihre Elektrohelfer benutzen können.



Was wären Gewerbe und Industrie heute ohne Strom und die geeigneten Maschinen und Geräte? Hier spricht die praktische Erfahrung einer Metzgersfrau, die in ihrem Heinzelkoch-Gerät vor den Augen der Kundschaft Braten, Leberkäs u. a. m. herstellt, wenn sie sagt: „Besonders beachtlich ist der außerordentlich geringe Gewichtsverlust. Das leckere Aussehen wie der bemerkenswerte Wohlgeschmack werden immer wieder von den Kunden gelobt."



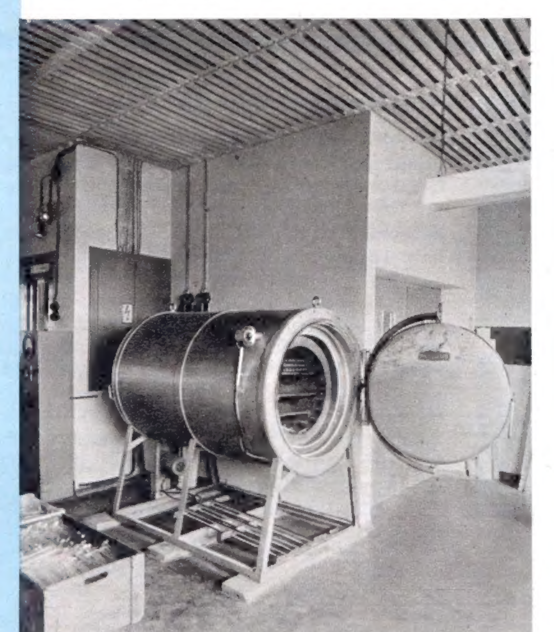


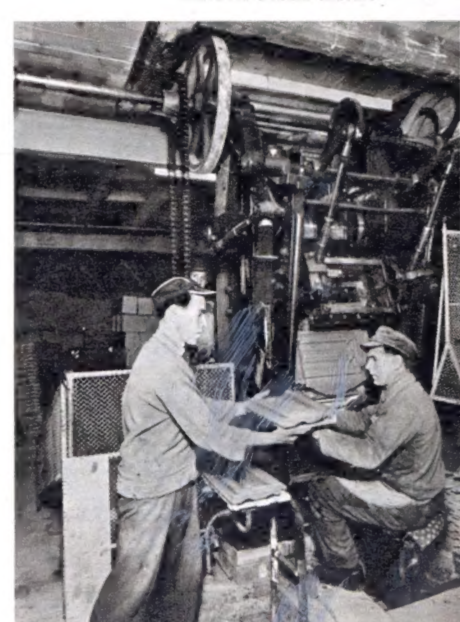
für alles

Das ist nicht etwa ein liegender Futterdämpfer, sondern ein Glasbrennofen in einer elektrisch vorbildlich eingerichteten Glaswarenfabrik.

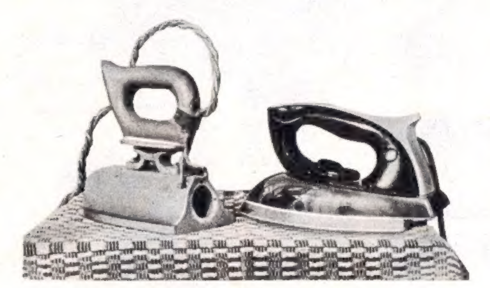
In dieser elektrisch beheizten Dachziegelpresse werden 6000 Dachziegel an einem Tage lieferfertig.

Strom dient allen!



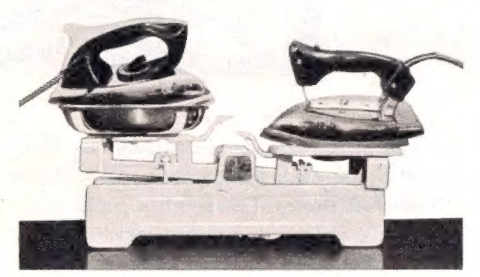


Altbekannt und doch neu



Das elektrische Bügeleisen gestern und heute!

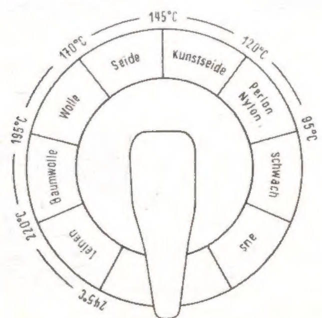
Welch ein Unterschied! Das eine nun schon historisch zu nennende Gerät ist ein schwerer Eisenklotz mit einem unhandlichen Holzgriff, das andere moderne Gerät ist formschön, leicht und handlich.



Zwei Bügeleisen auf der Waage! Was mag das zu bedeuten haben?

Darf ich bekanntmachen? Zur Linken haben wir das leichte Bügeleisen (etwa 1,5 kg schwer) mit der Temperaturregelung. Sie erkennen deutlich den Temperaturwähler unter dem Handgriff. Zur Rechten stellt sich uns das gewichtigere Bügeleisen (etwa 2,5 kg schwer) vor, das ohne Temperaturregelung arbeitet. Beide haben die gleiche Aufgabe, nämlich die Gewebefasern durch Druck und Wärme, eventuell auch Feuchtigkeit, zu strecken und zu glätten. So zu lesen in einem Konversationslexikon. Druck, Wärme, Strecken und Glätten? Dabei denken wir doch unwillkürlich an einen Schmied vorm Amboß. Er schlägt mit einem Hammer (Druck!) auf ein rotglühendes Eisenstück (Wärme!), um es zu verformen (Strecken und Glätten!). Verweilen wir noch einen Augenblick bei diesem Vergleich. Je heißer das Eisenstück, desto kleiner kann der Hammer sein. Am leichtesten wäre die Bearbeitung bei einer Temperatur in der Nähe des Schmelzpunktes. Aber wehe, wenn dieser überschritten wird!

Und wie ist es nun beim Bügeln? Bei empfindlichen Geweben genügt eine Temperatur von etwa 100 Grad Celsius an der Bügeleisensohle, Leinen dagegen erfordert eine Temperatur von etwa 230 Grad.



Wußten Sie schon, welche Bügeltemperaturen den Gewebearten am besten entsprechen?

Wie kann denn nun das Reglerbügeleisen diese verschiedenen Temperaturen bereitstellen? Man erhöht die Leistung von bisher 500 Watt bis auf 1000 Watt und baut einen Regler ein. Dieser schaltet das Eisen mit Hilfe eines Bimetallstreifens immer rechtzeitig ab, bevor es zu heiß wird und wieder ein, wenn es zu kalt geworden ist. Dabei richtet er sich streng nach der eingestellten Stoffart. Er „denkt" also gleichsam für uns. Wie ist das möglich?

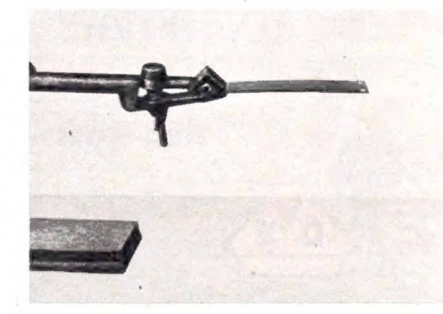
Haben Sie etwas gemerkt? So ein Bimetallstreifen hat es in sich. Er krümmt sich, weil die beiden verschiedenen Metalle, aus denen er zusammengesetzt ist, sich beim Erwärmen ungleichmäßig ausdehnen. Bauen wir uns doch diesen Streifen einmal in einen Stromkreis ein, und schon zeigt er uns, wie „es gemacht wird", das Regeln der Temperatur nämlich.

Dieses Spiel wiederholt sich nun so lange, bis wir das Eisen abschalten. Bei der Einstellung „PERLON/NYLON" sind die Abschaltzeiten lang, bei „LEINEN" dagegen kurz.

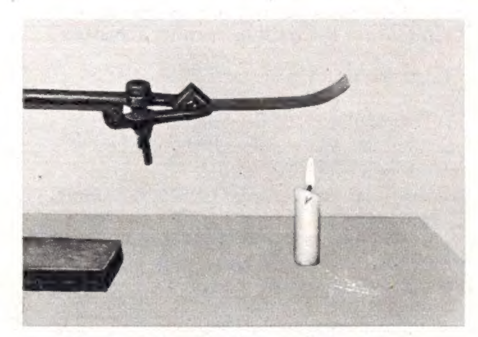
Jetzt ist auch zu verstehen, warum ein Reglerbügeleisen mit einer Leistung von 1000 Watt im Gebrauch nicht teurer ist als ein ungeregeltes Eisen mit einer Leistung von 500 Watt. Wir brauchen nur an die Ausschaltzeiten zu denken.

Achtung!

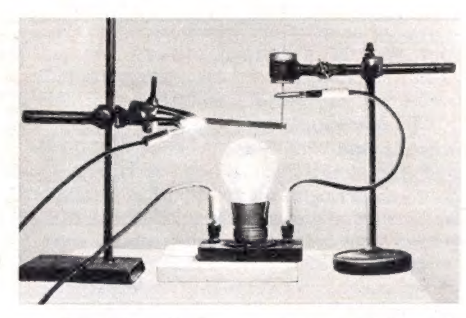
Allen interessierten Buben und Mädeln raten wir, ihren Lehrer zu bitten, ihnen diesen Vorgang im Naturkundeunterricht oder in der Physikstunde als Experiment vorzuführen.



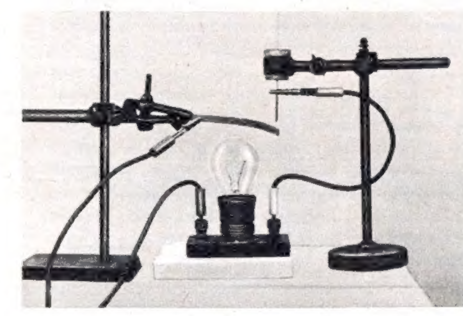
Ein Bimetallstreifen in kaltem Zustand und...



derselbe Streifen, jetzt aber erwärmt.



Der Bimetallstreifen im Stromkreis. Noch kann der Strom fließen, wir sehen es an der leuchtenden Lampe. Doch mit des Geschickes Mächten...



Schon ist die Krümmung so stark geworden, daß der Strom abgeschaltet wurde.

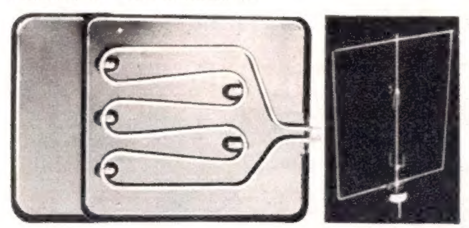


Chrysanthemen nach der Uhr

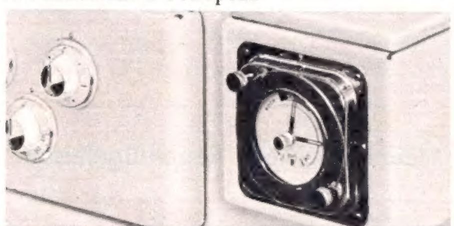
Bei uns gehören Chrysanthemen, im Volksmund als Winterastern allgemein bekannt, neben den Nelken und Rosen in der Zeit von Ende Juli bis Januar zu den meistgekauften Schnittblumen. Nicht allen dürfte es bekannt sein, daß diese in Amerika das ganze Jahr über angeboten werden. Wie ist dies zu erklären? Chrysanthemen sind Kurztagpflanzen, d. h. sie bilden und entwickeln Knospen und Blüten nur in der Zeit der kurzen Tage, während das vegetative Wachstum, die eigentliche Entwicklung der Pflanze, zur Zeit der langen Tage stattfindet. Seit den dreißiger Jahren arbeitet man in den USA an der Erforschung dieser Eigenart mit dem Ergebnis, daß man nun Chrysanthemen das ganze Jahr über kultivieren kann. Man hat ihre Anzucht vom Tageslicht weitgehend unabhängig gemacht und künstliche Belichtung bei Verdunklung eingeschaltet. So erzielt man die für Wachstum und Blühen erforderlichen Lichtverhältnisse. Dabei soll sich rotes Neonlicht am besten bewährt haben. Glühlampenlicht, dem Sonnenlicht ähnlich, wirkt sich mit einer Wärmestrahlung ungünstig auf das Längenwachstum der Pflanzen aus. Die Forschung hat dem amerikanischen Gärtner genaue Tabellen und Anweisungen an die Hand gegeben, nach denen er nunmehr in der Lage ist, die Chrysanthemen „nach der Uhr" zum Blühen zu bringen. Die Amerikaner als Chrysanthemen-Liebhaber nehmen ohne weiteres höhere Kosten in der Heranzucht dieser schönen Blumen in Kauf. Auch wir wären in der Lage, Chrysanthemen wie Nelken und Rosen das ganze Jahr über anzubieten, da die technischen Voraussetzungen dafür ebenso gegeben sind.



Eine interessante Neuerung bringt der Aufbauherd „Thermat“: Nach Bedarf und wachsendem Geldbeutel wird das Grundgerät durch An- und Einbau von 10 Teilen zum vollautomatischen Universalherd:



z. B. einen Herdsockel (Anpassung des Herdes an die Höhe der Küchenmöbelteile bis 85 cm) und Infrarot-Intensivgrill + mechanischem Drehspieß



oder eine Herdzeituhr in der Abstellplatte oder diese mit einer Handtuchstange. Interessant für Frauen, die unter kalten Füßen leiden, die Möglichkeit, ein Heizgebläse einzubauen,



das gegen die Bodenkälte wirkt oder ein elektrisch beheiztes Wärmefach für Geschirr und Speisen. Natürlich ist dieser Elektroherd auch mit einem Dauerbrandofen in gleichem Aus-



schen zu kombinieren. Hier hat sich das in der Technik bekannte Baukasten-Prinzip auch im Herdbau durchgesetzt. Fotos: Frank'sche Eisenwerke

Was der elektrische Markt bietet

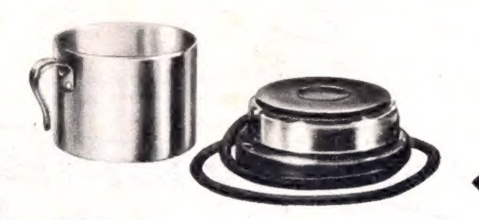
Die Möglichkeit, ständig heißes oder kochendes Wasser zur Verfügung zu haben, bedeutet kein Luxus mehr. Elektrische Heißwasserbereiter liefern es in hygienisch einwandfreier Weise bei Tag und Nacht und ohne jede Mühe. Unsere Beispiele zeigen nur einige Möglichkeiten für die Klein-Heißwasserbereitung in Stadt und Landhaushalt, für Werkstatt, Büro und Ladengeschäft.



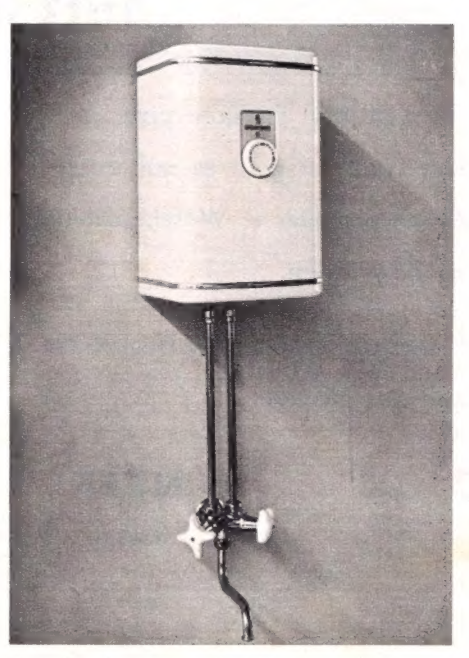
Steifer Grog in Minuten... Das Wasser im feuerfesten Glasbehälter ist rasch erhitzt. Wenn Kleinstmengen heißes Wasser gebraucht werden, bewährt sich ein Tauchsieder. Übrigens: 20 mal $\frac{1}{2}$ Liter Wasser damit erhitzen, erfordert nur eine Kilowattstunde. Foto: Schott



In der Küche — im Zimmer, überall können wir mit einem Schnell- oder Expreßkocher heißes oder kochendes Wasser bereiten. Das Aufwärmen von Speiseresten, sämiger oder milchhaltiger Getränke darf nur im Wasserbad in einem Spezialeinsatz erfolgen. Auch die Milchflasche für den Säugling wird im Wasserbad auf die richtige Trinktemperatur erwärmt. Foto: Grossag



Nur ein Täßchen... Kaffee oder Tee möchte man sich als Alleinstehender daheim oder bei der Arbeit schnell einmal bereiten. Dafür, und für Rasier- und Zahnputzwasser, gibt es diese seit vielen Jahren bewährte „Kleinst-Kochplatte“. Der dazugehörige Topf faßt die passende Menge Wasser. Übrigens: bei einigen Elektroherden ist dieser kleine „Puck“ miteingebaut. Foto: EGO



Es geht drunter und drüber... Elektrische Heißwasserspeicher können je nach Bedarf über oder unter Waschbecken oder Küchenspüle angebracht werden. Die flache Form dieses 5- oder 8-Liter-Speichers nimmt wenig Raum in Anspruch. Die Temperatur wird von Hand eingestellt (zwischen 35° und 85°). Ein Regler schaltet automatisch ab, ebenso schützt er gegen Frostschäden: sinkt die Wassertemperatur unter 5°, setzt kurzweilig eine Aufheizung automatisch ein. Foto: Siemens



Nicht nur im Haushalt... auch im Gewerbe, in der Arztpraxis, in Pensionen, Laboratorien u. a. m. leistet ein Kochendwasserbereiter wertvolle Dienste. Schnell ist frisches, sprudelnd kochendes Wasser aus der Wand zur Hand. Ein Pfeifsignal meldet den Kochpunkt an. Das Abschalten erfolgt automatisch oder durch Knopfdruck, wenn der Kochprozeß vorzeitig unterbrochen werden soll. An dem volldurchsichtigen Jenaer-Glasbehälter, für die Reinigung (Kesselsteinbildung) mit einem Handgriff abnehmbar, ist eine Skala angebracht, an der die benötigte Wassermenge — bis 4 Liter — meßbar ist. 4 Liter kochendes Wasser, mit kaltem Wasser gemischt, ergeben etwa 10 Liter Spülwasser für $\frac{1}{2}$ kWh. Foto: Elektro-Samowar

Copyrigth by Energie-Verlag GmbH, Heidelberg
Verantw. Redakteur: B. L. Bührlein, Heidelberg
Fotos: Bachem, Hase, Kortokraks & Ließ, Pankau-Waschow, Retzlaff, Sanders, Stein, Werkfotos.

Achtung!

Wir vermitteln zuverlässige und billige Arbeitskräfte!

Preiswerte Elektrogeräte stets betriebsbereit, für **jeden** Verwendungszweck, erleichtern bei geringen Betriebskosten und automatischer Arbeitsweise die Arbeit in Haus und Hof.

Nutzet den billigen Strom

Nutzet noch mehr den billigeren Nachtstrom

„Elektrizität die moderne Energie"

verwendbar für **alle** Geräte in Haushalt, Landwirtschaft und Gewerbe.
Herde – Heißwasserbereiter – Kühlschränke – Tiefkühltruhen – Küchenmaschinen – Heilgeräte – Heizöfen Nachtstromspeicheröfen – Futterdämpfer – Motore.



– Hausfrauen – keine Angst vor dem großen Frühjahrsputz –
„Mit Strom geht's leicht und angenehm, und billig ist es außerdem."
Die Elektrogeräte: Staubsauger – Waschmaschine – Wäscheschleuder – Heimbügler und Regelbügeleisen helfen Ihnen diese Arbeit spielend zu bewältigen.

Tiefgebaute Elektroherde mit Geschirrwagen, emaillierter Deckplatte, 3 Platten mit Blitzkochplatte, thermisch geregeltem Bratrohr und Kontrollampe der Firmen:

AEG	**BBC**	**NEFF**	bequeme Teilzahlung
338,–	298,–	330,–	

Auskunft und Beratung:

durch die Mitglieder der **Elektro-Gemeinschaft RHEINHESSEN** und **RIED**
und Ihr **Elektrizitätswerk RHEINHESSEN A. G.**

Ausstellungs- und Beratungsstellen: **WORMS,** Wilhelm-Leuschner-Str. 15, 1. Stock, Zimmer 3
WÖRRSTADT, Schlaggstr. 6, geöffnet: jeden Freitag von 13 – 18 Uhr